

**PROCESSO MSJS/RN nº 152/2017**  
**CHAMADA PÚBLICA nº 002/2017**

O Município de São João do Sabugi/RN, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 08.095.960/0001-94, com sede à Rua Honório Maciel, 87 - Centro, São João do Sabugi/RN, CEP: 59310-000, neste ato representada pela Prefeita Municipal, Lydice Araújo de Medeiros Brito, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 26/2013, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os interessados (grupos formais, informais ou fornecedores individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia 31 de outubro de 2017, às 11:00 horas, na sede da Prefeitura Municipal de São João do Sabugi/RN.

**1. OBJETO**

1.1 - O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	PREÇO R\$	
					UNIT	TOTAL
1	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, TIPO IOGURTE, SABORES DIVERSOS	Características: leite integral e/ou leite integral reconstituído ou parcialmente desnatado, xarope de açúcar, preparado de frutas, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente ou com frutas naturais. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju e lactose. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; envasado em embalagens plásticas com 1000ml. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas; devendo ser isenta de sujidades, parasitas e larvas ou corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e apresentar SIF, SIE ou SIM. Validade não superior a	1000 ml	1000	3,06	3060,00

		01 (um) mês. b) Embalagem: Embalagens plásticas seladas contendo 1000ml. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
2	ACEROLA	Características: in natura, vermelha, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes ou lesões químicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Envasadas em saco plástico transparente, livre de bisfenol A, contendo 1kg em cada pacote; livre de folhas, parasitos, larvas, galhos pedras ou qualquer corpo estranho	Kg	150	5,80	870,00
3	ALFACE CRESPA/LISA	Características: folhas firmes, limpas, verdes e brilhantes; com coloração e tamanho médio, folhas uniformes e típicas da variedade. Sem lesões de origem física, mecânica (perfurações ou cortes) ou químicas. Envasadas em saco plástico transparente, livre de bisfenol A, contendo 1 ramo em cada pacote; livre de insetos, parasitos, larvas, galhos pedras ou qualquer corpo estranho.	Kg	200	7,67	1534,00
4	BATATA DOCE-ESPÉCIE ROXA/LAVADA	Características: de primeira qualidade, sem rama, devendo ser bem desenvolvidas no tamanho, coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, ausência de material terroso.	Kg	300	1,93	579,00
5	BOLACHA DE LEITE DOCE, TIPO SODA, REDONDA, NÃO RECHEADA	Características: obtidas pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas malcozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de corantes amarelos artificiais na sua confecção. Características organolépticas: Aspecto - massa	200g	650	3,25	2112,50

		torrada sem recheio ou revestimento, cor - própria, consistência macia, com espessura de, no mínimo, 1cm. Ensacado em embalagem plástica, vedada, com capacidade para 200g; com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Dizeres de rótulo conforme a legislação específica.				
6	BOLO TIPO MOÇA PRONTO PARA CONSUMO	Características: com boa aparência visual, feito em formas redondas com furo no centro. Feito com ingredientes selecionados, todos de excelente qualidade, com boas práticas de manipulação, em ambiente com condições ideais de higiene. Número do alvará sanitário. Embalado em plástico filme ou embalagem plástica livre de bisfenol A (sacos transparentes lacrados), com tabela nutricional, data de fabricação e data de validade, identificação do produtor, especificações dos ingredientes utilizados conforme legislação específica. Peso aproximado de 500g/unidade.	Und	300	8,70	2610,00
7	BOLO DE OVOS PRONTO PARA CONSUMO	Características: com boa aparência visual, feito em formas redondas com furo no centro. Feitos com ingredientes selecionados, todos de excelente qualidade, com boas práticas de manipulação, em ambiente com condições ideais de higiene. Número do alvará sanitário. Embalado em plástico filme ou embalagem plástica livre de bisfenol A (sacos transparentes lacrados), com tabela nutricional, data de fabricação e data de validade, identificação do produtor, especificações dos ingredientes utilizados conforme legislação específica. Peso aproximado de 500g/unidade.	Und	200	4,50	900,00
8	CAJÚ	Características: in natura, tamanho médio a granel, de primeira qualidade, com a polpa firme e casca brilhante. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes ou lesões químicas. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Alocadas em saco plástico transparente, livre de bisfenol A, contendo 1kg em cada pacote; livre	Kg	200	5,25	1050,00

		de folhas, galhos pedras ou qualquer corpo estranho				
9	CARNE BOVINO DE 1ª SEM SAL	Características: de primeira, aspecto próprio, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. Sem ossos quebrados. De abate recente, refrigerada, com no máximo 10% de gordura, cartilagens, contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas em sacos plásticos transparentes, porcionados em, no máximo, 3kg por pacote, livre de lesões de origem química ou microbiológica.	Kg	300	21,22	6366,00
10	CARNE BOVINO DE 2ª SEM SAL	Características: de primeira, aspecto próprio, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. Sem ossos quebrados. De abate recente, refrigerada, com no máximo de 10% de gordura, cartilagens, contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas em sacos plásticos transparentes, porcionados em, no máximo, 3kg por pacote, livre de lesões de origem química ou microbiológica	Kg	100	17,94	1794,00
11	CARNE BOVINO MOÍDA	Características: de primeira, aspecto próprio, moída, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. De abate recente, refrigerada, com no máximo de 10% de gordura, cartilagens, livre de ossos, pele ou pelos de animais; contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas em sacos plásticos transparentes, porcionados em, no máximo, 1kg por pacote, livre de lesões de origem química ou microbiológica.	Kg	650	14,33	9314,50
12	CARNES DE CAPRINO/O-VINO	Características: de abate recente, congelada. Com no máximo 10% de gordura, cartilagens, contendo identificação do produto, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas a vácuo, em pacotes de 1kg, livre de lesões de origem físicas ou mecânicas ou lesões químicas. Com no máximo 10% de gordura,	Kg	250	17,00	4250,00

		cartilagens, contendo identificação do produto, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas a vácuo, em pacotes de 1kg, livre de lesões de origem física ou mecânica ou lesões químicas.				
13	CEBOLINHA	Características: ramos com folhas firmes, limpas, verdes e brilhantes; com coloração e tamanho médio, uniformes e típicos da variedade. Sem lesões de origem física, mecânica (perfurações ou cortes) ou químicas. Alocadas em saco plástico transparente, livre de bisfenol A, contendo 300g em cada pacote; livre de insetos, parasitos, larvas, galhos pedras ou qualquer corpo estranho.	Kg	100	6,25	625,00
14	COENTRO	Características: ramos com folhas firmes, limpas, verdes e brilhantes; com coloração, com tamanho médio e cheiro típicos da variedade. Sem lesões de origem física, mecânica (perfurações ou cortes) ou químicas. Alocadas em saco plástico transparente, livre de bisfenol A, contendo 500g em cada pacote; livre de insetos, parasitos, larvas, galhos pedras ou qualquer corpo estranho.	Kg	100	5,14	514,00
15	CARNE BOVINA COSTELA	Características: de primeira, aspecto próprio, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. Serradas em tamanho padrão, sem ossos quebrados. De abate recente, refrigerada, com no máximo 10% de gordura, cartilagens, contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas em sacos plásticos transparentes, porcionados em, no máximo, 3kg por pacote, livre de lesões de origem química ou microbiológica.	Kg	100	11,25	1125,00
16	DOCE DE FRUTA	Ingredientes: fruta, açúcar, água (opcional) e conservantes naturais (opcional). Não serão aceitos corantes ou conservantes do tipo amarelo, assim como não será permitida adição de amido. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; sabor e odor característicos e cor entre alaranjado e	Kg	100	10,51	1051,00

		âmbar. Embalagem de potes de polietileno, resistente, com tampa hermeticamente fechada, capacidade para 1kg, acondicionadas em gambarras para o ato do transporte. Devendo constar na embalagem: data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes; rotulagem conforme o que é exigido pela ANVISA. Deverá apresentar o número do alvará sanitário, SIF ou SIE ou SIM. As matérias primas utilizadas para a produção do doce deverão estar em bom estado de conservação, livre de sujidades, parasitas, pedras, areia, galhos, folhas ou qualquer corpo estranho ou contaminante químico ou microbiológico. A higiene, saúde dos manipuladores, assim como fluxo de produção deverão estar em conformidade com RDC 216 e 275 e demais resoluções que regem as BPF. Número do alvará sanitário e selo SIM, SIE ou SIF.				
17	FEIJÃO MACASSAR	Características: de primeira qualidade, novo, debulhado recentemente, secagem ao sol, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Alocados em sacos plástico de 1kg livre de bisfenol A.	Kg	150	5,31	796,50
18	FEIJÃO VERDE	Características: de primeira qualidade, tipo verde, novo, debulhado recentemente, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Alocado em sacos plástico de 1k livre de bisfenol A.	Kg	200	5,28	1056,00
19	FILÉ DE PEIXE CONGELADO	Características: de primeira, aspecto próprio, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. De abate recente, congelados, contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Empacotados em bandejas entre 1 a 2kg, mantido sob temperaturas inferiores a -15°C, livre de lesões de origem química ou microbiológica.	Kg	300	21,00	6300,00
20	GALINHA	Características: de primeira, aspecto	Kg	50	19,00	950,00

	CAIPIRA	próprio, não amolecida, ausência de limosidade, cor própria, sem manchas. De abate recente, refrigerada, com no máximo 10% de gordura, cartilagens, contendo identificação do grupo, prazo de validade e SIF, SIE ou SIM. Embaladas em sacos plásticos transparentes, contendo 1 unidade do animal por pacote, livre de lesões de origem química ou microbiológica.				
21	JERIMUM	Características: in natura, cabotia/caboclo. Deve apresentar-se madura, seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, que deverá ser em gambarras.	Kg	350	2,76	966,00
22	LEITE PASTEURIZADO	Características: leite integral e/ou desnatado e/ou semidesnatado pasteurizado. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju e lactose. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; envasado em embalagens plásticas com 1000ml. Não serão permitidas embalagens danificadas, abertas e/ou sujas; devendo ser isenta de sujidades, parasitas e larvas ou corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Litro	2000	2,80	5600,00
23	MAMÃO HAVAI	Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho médio e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, que deverá ser em gambarras.	Kg	150	1,75	262,50
24	MANGA ESPADA	Características: de primeira qualidade, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes, isentas de sujidade, parasitas e larvas. Tamanho médio, coloração uniforme, em bom estado de maturação, sabor	Kg	350	3,14	1099,00

		característico da fruta e do grau de maturação, com polpa firme e intacta. Transporte deverá ser realizado em gambarras.				
25	MANTEIGA DE GARRAFA ARTESANAL	Características: produzida com nata e sal, respeitados os métodos tradicionais, culturais e regionais. O leite, produto base para extração da nata, deverá ser proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos. Envasadas em embalagens de 500ml, com tampa rosqueadora, de material plástico e livre de bisfenol A, livre de sujidades, contaminantes químicos, físicos ou leite coalhado; deverá apresentar o número do alvará sanitário, SIF ou SIE ou SIM.	500ml	50	8,00	400,00
26	MEL DE ABELHA EM BISNAGA	Características: produto de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. O rótulo deverá trazer a denominação "MEL" seguida da classificação e informar o peso, selo de fiscalização federal, estadual ou municipal; ausência de perigo físico, químico ou microbiológico (principalmente clostridium botulinum); o nome da empresa produtora, seu endereço e CNPJ. Validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega.	50ml	30	12,00	360,00
27	MEL DE ABELHA EM SACHÊ	Características: puro mel de abelha pesando 10g, no rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	10g	30	22,00	660,00



		Acondicionado em caixa de papelão pesando 1kg. Deverá ser apresentado cópia do registro em órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIF - Serviço de Inspeção Federal).				
28	MELANCIA	Características: de primeira qualidade, fresca, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, tamanho médio, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, suculento, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos	Kg	200	1,00	200,00
29	MELÃO	Características: amarelo, a casca deve ser firme, livre de rachaduras, lesão física por compressão ou insolação, parasitas e larvas, material terroso e sujidades; de cor uniforme e vibrante, suculento, de sabor doce, de 1ª qualidade. Tamanho médio, aspecto, odor e sabor característicos do tipo. Deve ser prioritariamente orgânico e/ou agroecológico. Transporte deverá ser realizado em gambarras.	Kg	150	2,00	300,00
30	MILHO VERDE NA ESPIGA	Características: espiga de milho cristal, bem granada, descascada, novinho, bem molinho, de primeira qualidade. Tamanho médio, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos contendo, no máximo 3kg. Transporte realizado em gambarras.	Und	15	0,79	11,85
31	OVOS CAIPIRA	Características: de primeira qualidade, coloração branca ou parda. Acondicionando em bandeja/cartelas	Und	2000	0,75	1500,00

		com 30 unidades, novo, tamanho médio (por volta de 50g), não pode estar com casca trincada ou quebrada, de primeira qualidade. Livre de penas, fezes animais ou qualquer outra sujidade. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente e apresentar registro do SIF, SIE ou SIM.				
32	PIMENTÃO VERDE	Características: cultivado sem uso de agrotóxico, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho médio, com aspecto, cor e odor e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos, contendo 1kg em cada. Transportados em gambarras.	Kg	70	5,17	361,90
33	QUEIJO DE COALHO	Características: ostentarão na peça ou na embalagem, o nome da sua tipificação ou variedade, o número do registro, o nome do município de origem, e as datas de fabricação e validade; rotulagem conforme o exigido pela ANVISA. Produzido conforme legislação vigente para tal produto. O acondicionamento para transporte deverá obedecer ao estabelecido pela legislação vigente. O leite, produto base para produção do queijo, deverá ser proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos. Os demais ingredientes utilizados para a produção deverão estar em perfeito estado. Embalado à vácuo em embalagens de 1kg, de material plástico e livre de bisfenol A, livre de sujidades, contaminantes químicos, físicos ou leite coalhado;	Kg	150	19,33	2899,50

		deverá apresentar SIF ou SIE ou SIM				
34	QUEIJO DE MANTEIGA	Características: os queijos de manteiga produzidos em tachos de inox, ferro ou alumínio, bem como os que utilizam água e soro fermento, desde que atendam às outras especificidades de produção deverão ser identificados como "QUEIJO DE MANTEIGA". Rotulagem conforme o exigido pela ANVISA. Produzido conforme legislação vigente para tal produto. O acondicionamento para transporte deverá obedecer ao estabelecido pela legislação vigente. O leite, produto base para produção do queijo, deverá ser proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos. Os demais ingredientes utilizados para a produção deverão estar em perfeito estado. Embalado à vácuo em embalagens de 1kg, de material plástico e livre de bisfenol A, livre de sujidades, contaminantes químicos, físicos ou leite coalhado; deverá apresentar SIF ou SIE ou SIM.	Kg	50	19,89	994,50
35	TOMATE	Características: in natura – vermelho, tamanho médio a grande, de primeira, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes; em perfeito estado de conservação. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser prioritariamente orgânica e/ou agroecológica. Transporte deverá ser realizado em gambarras. Embalado em sacos plástico de 1kg.	Kg	400	2,22	888,00

\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 026/2013, Art.29, §3º).

## 2. FONTE DO RECURSO

2.1 - As despesas para cobertura das referidas aquisições são provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, com as seguintes dotações



## ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



orçamentárias: 07.12.365.0006.0032.2011-33.90.30 (Material de Consumo) e 07.12.361.0006.0032.2016-33.90.33 (Material de Consumo).

### 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1 - Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de fornecedores individuais, grupos informais e grupos formais, de acordo com o art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013.

#### **ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):**

3.2.1 - O fornecedor individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Extrato da DAP física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - Prova de atendimento aos requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

#### **ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**

3.2.2 - O grupo informal deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Extrato da DAP física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - Prova de atendimento aos requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

#### **ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

3.2.3 - O grupo formal deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;



## ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



- II - Extrato da DAP jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Prova de regularidade com a Fazenda federal, com a Fazenda estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante e com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - Prova de atendimento aos requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

### 4. PROJETO DE VENDA

- 4.1 - No envelope nº 02 os fornecedores individuais, grupos informais ou grupos formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV da Resolução FNDE nº 26/2013.
- 4.2 - A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 05 (cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.
- 4.4 - Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de fornecedor individual ou grupo informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de grupo formal.
- 4.5 - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

### 5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 5.1 - Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do país.

5.2 - Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do país;

III - O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do país.

5.3 - Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III - Os grupos formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP jurídica) sobre os grupos informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP física, organizados em grupos) e estes sobre os fornecedores individuais (detentores de DAP Física);

5.4 - Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

5.5 - No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP jurídica.

5.6 - Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## **6. AS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

6.1 - O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na sede administrativa do Município, com sede à Rua Honório Maciel, 87 – Centro, em até 05 (cinco) dias úteis após o dia da realização da sessão, previamente agendado com a equipe técnica, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

## **7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

7.1 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada semanalmente, nas quantidades solicitadas pela Secretaria Municipal de Educação e obedecer às exigências abaixo discriminadas:

### **DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE ENVASE E TRANSPORTE**

#### **CARNES E GALINHA CAPIRA**

a) Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Alimentos mantidos a uma temperatura entre 2° a 10°C da saída do distribuidor até o momento da entrega. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados (avental em polietileno, botas brancas impermeáveis de PVC, fardamento branco sem botões ou adorno, touca descartável, luvas descartáveis; todos higienizados diariamente. Funcionário com bom asseio pessoal, livre de adornos, esmaltação nas unhas e aparadas, maquiagens facial ou corporal), comprovação de ASO anual e higiene do manipulador mantida conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente. b) Amostra: declarar marca e apresentar 01 amostra.

#### **LEITES, IOGURTES, QUEIJOS, MANTEIGA**

a) Transporte: Conforme legislação vigente, o transporte de queijos artesanais será realizado em caixa ou depósito fechado, livrando-os do contato com fatores contaminantes, garantindo a sua integridade. O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto. Queijos, iogurtes e leites deverão ser mantidos a uma temperatura entre 2° a 10°C da saída do distribuidor até o momento da entrega, a manteiga, por sua vez, deverá estar em temperatura ambiente. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados (avental em polietileno, botas brancas impermeáveis de PVC, fardamento branco sem botões ou adorno, touca descartável, luvas descartáveis; todos higienizados diariamente. Funcionário com bom asseio pessoal, livre de adornos, esmaltação nas unhas e aparadas, maquiagens facial ou corporal), comprovação de ASO anual e higiene do manipulador mantida conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente. b) Amostra: declarar marca e apresentar 01 amostra.

#### **HORTIFRUTI**

a) Transporte: veículo em carroceria fechada. Alimentos mantidos in natura da saída do distribuidor até o momento da entrega. Deverão estar livres de insetos, parasitos, larvas, galhos, pedras, terra ou qualquer corpo estranho. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados (avental em polietileno, botas brancas impermeáveis de PVC, fardamento branco sem botões ou adorno, touca descartável, luvas descartáveis; todos higienizados diariamente. Funcionário com bom asseio pessoal, livre de adornos, esmaltação nas unhas e aparadas, maquiagens facial ou corporal), comprovação de ASO anual e higiene do manipulador mantida conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente. b) Amostra: declarar marca e apresentar 01 amostra.

#### **BOLO e DOCES (MAMÃO E LEITE)**

a) Transporte: veículo em carroceria fechada. Alimentos mantidos em temperatura ambiente ou refrigerados a menos de 15°, da saída do distribuidor até o momento da entrega. Deverão estar livres de insetos, parasitos, larvas, galhos, pedras, terra ou qualquer corpo estranho. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados (avental em polietileno, botas brancas impermeáveis de PVC, fardamento branco sem botões ou adorno, touca descartável, luvas descartáveis; todos higienizados diariamente. Funcionário com bom asseio pessoal, livre de adornos, esmaltação nas unhas e aparadas, maquiagens facial ou corporal), comprovação de ASO anual e higiene do manipulador mantida conforme os padrões estabelecidos pela legislação vigente. b) Amostra: declarar marca e apresentar 01 amostra.

### **8. PAGAMENTO**

8.1 - O pagamento será realizado até 10 (dez) dias após a última entrega do mês, através de transferência, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

### **9. DISPOSIÇÕES GERAIS**

9.1 - O edital da presente Chamada Pública poderá ser obtido no seguinte local:

- **Portal da Transparência do Município através do link:**





**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



<http://lemaq.com.br/transparencia/2016/rnp129/portal/secao/005>

**<<Subseção Licitações>>**

- **SEDE DA PREFEITURA  
ENDEREÇO: RUA HONÓRIO MACIEL, 87, CENTRO, SÃO JOÃO DO  
SABUGI/RN, CEP: 59.310-000.**

9.2 - Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3 - O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:  
I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex;

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

***Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00***

9.4 - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

São João do Sabugi/RN, 06 de outubro de 2017.

**MARIA DO DESTERRO COSTA FERNANDES**  
Secretária Municipal de Educação

**LYDICE ARAÚJO DE MEDEIROS BRITO**  
Prefeita Municipal



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



**ANEXO I**

**MODELO PROPOSTO DE CONTRATO DE VENDA**

**CONTRATO Nº XXX/2017**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI/RN E XXXXXXXXXXXXX.**

O MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI/RN, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Honório Maciel, nº 87, inscrita no CNPJ sob nº 08.095.960/0001-94, representada neste ato pela Prefeita Municipal, Sra. LYDICE ARAÚJO DE MEDEIROS BRITO, brasileira, solteira, farmacêutica, portadora da Cédula de Identidade nº 1.678.272, expedida pela SSP/RN, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado à Av. \_\_\_\_\_, nº\_\_\_\_, em (município), inscrita no CNPJ sob o nº\_\_\_\_\_, (para grupo formal), CPF sob nº\_\_\_\_\_ (grupos informais e individuais), doravante denominado(a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 002/2017, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

1.1 - É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 002/2017, que fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA**

2.1 - O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA**





**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



**CLÁUSULA SEXTA**

6.1 - O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

**CLÁUSULA SÉTIMA**

7.1 - O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

**CLÁUSULA OITAVA**

8.1 - O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do art. 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA NONA**

9.1 - É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA**

10.1 - O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

10.2 - Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

11.1 - A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

12.1 - A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

13.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública nº 002/2017, pela Resolução CD/FNDE nº 026/2013, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

14.1 - Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

15.1 - As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

16.1 - Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA**

17.1 - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta).

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**

18.1 - É competente o Foro da Comarca de São João do Sabugi/RN, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



São João do Sabugi/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
CONTRATADO(S)  
(Individual ou Grupo Informal)

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA  
(Grupo Formal)

\_\_\_\_\_  
PREFEITA MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



**ANEXO II**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA GRUPOS FORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017			
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail		6. DDD/Fone	7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF		
<b>III - RELAÇÃO DE PRODUTOS</b>					
1. Produto	2. Unidade	3. Qtde	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega de Produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: *Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 002/2017					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:	





**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



**ANEXO III**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA GRUPOS INFORMAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/ CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)		7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9. Nome da Entidade		10. E-mail/Fone	
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ			3. Município
4. Endereço				5. DDD/Fone	



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
 Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
 E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



6. Nome do representante e e-mail					7. CPF
<b>III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>					
1. Identificação do Agricultor(a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Qtde	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor:
					Total agricultor:
					Total agricultor:
					Total agricultor:
					Total agricultor:
					Total agricultor:
Total do projeto					
OBS: *Preço publicado no Edital (o mesmo que consta na chamada pública).					
<b>IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO</b>					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
Total do projeto:					



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
 Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
 E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores(as) Fornecedores(as) do Grupo Informal	Assinatura:

**ANEXO IV**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</b>				
<b>IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/ CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2017</b>				
<b>I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>				
<b>FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL</b>				
1. Nome do Proponente		2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF	5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
<b>II- Relação dos Produtos</b>				
Produto	Unidade Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de entrega dos produtos
		Unitário	Total	



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO SABUGI**

Rua Honório Maciel, 87 - Centro - CEP: 59.310-000  
Telefone: (84) 3425-2208 CNPJ: 08.095.960/0001-94  
E-mail: prefeituradesaojoao2009@yahoo.com.br



OBS: *Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 002/2017.				
<b>III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b>				
Nome		CNPJ		Município
Endereço				Fone
Nome do Representante Legal			CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.				
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual			CPF: